

31 DE DICIEMBRE / 31ST OF DECEMBER. 20:00H

Nochevieja

New Year's Eve

1300€

ADULTOS / ADULTS

200€ SUPLEMENTO MARIDAJE PREMIUM / PREMIUM PAIRING SUPPLEMENT

300€

NIÑOS DE 5 A 12 AÑOS / CHILDREN FROM 5 TO 12 YEARS OLD

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Música en vivo / *Live music*

Cena de gala y cotillón hasta las 2:30

Gala dinner and New Year's party until 2:30 a.m.

Lata de caviar 20 gramos RITZ N25.
Airbag de panecillos, blinis y crema fresca montada
*Caviar tin, 20 grams, RITZ N25. Airbag of bread rolls,
blinis, and whipped fresh cream*

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne
Premium Pairing: Moët & Chandon Collection Impériale Création N°1 A.O.C Champagne

Ostras entre sus algas y su concha comestible
Oysters with their seaweed and edible shell.

VINO / WINE

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 A.O.C Champagne
Premium Pairing: Moët & Chandon Collection Impériale Création N°1 A.O.C Champagne

Langosta crujiente entre finas láminas de masa filo sobre kale
Crispy lobster between thin sheets of filo pastry on kale

VINO / WINE

Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis
Premium Pairing: Belondrade y Lurton, D.O Rueda

Salsa untuosa de oro y azafrán, con pescados de roca
Creamy sauce of gold and saffron, with rock fish

VINO / WINE

Louis Latour Chablis, A.O.C Chablis (top up)
Premium Pairing: Belondrade y Lurton, D.O Rueda (top up)

Arroz meloso y encebollado de centolla, servido en su concha
Creamy rice with crabmeat and onions, served in its shell

VINO / WINE

Comte Lafon - Ladoucette, A.O.C Sancerre
Premium Pairing: Comte Lafon - Ladoucette, A.O.C Sancerre

Pieza de solomillo de vacuno mayor, con flor de trufas negras
Prime beef sirloin with black truffle

VINO / WINE

Termanthia 2016 - Bodega Numanthia D.O. Toro
Premium Pairing: Termanthia 2016 - Bodega Numanthia D.O. Toro

Manzana reineta asada a la sidra / *Baked Bramley apple with cider*
Árbol de Navidad / *Christmas tree*
Dulces Navideños / *Christmas sweets*
Doce uvas de la suerte / *Twelve lucky grapes*

VINO / WINE

Dom Pérignon Vintage 2015, A.O.C Champagne
Premium Pairing: Dom Pérignon Vintage 2015, A.O.C Champagne